



VIVANCO

 + 54 9 11 3756 6359 | Whatsapp | Valeria Alvarado

 [vivancoeventosoficial](#) | [vivancocatering](#) | Seguinós!

 ventas@vivanco.com.ar

Creamos momentos únicos



Servicios Incluidos

- Salón Vivanco en planta alta.
- Jardín privado para recepción y balcón con vista al río.
- Servicio de catering y bebidas.
- Personal de cocina, maítre y servicio de camareros.
- Mesas, sillas tiffanys y/o hoteleras + mantelería.
- Jugo de livings (consultar).
- Cristalería y vajilla.
- Centros de mesa con flores de estación: 1 cada 10 invitados .
- Dj y técnica.
- Organización y coordinación del evento.
- Ceremonia: gazebo + mesa para el altar + 30 sillas tijeras -La técnica y el sonido son adicionales-
- Grupo electrógeno con tablero de transferencia automático y sistema automatizado de iluminación de emergencia.
- Aire acondicionado (frío/calor).
- Suite privada para los agasajados con caja de seguridad.
- Área protegida. Servicio médico y de ambulancias de alta complejidad.
- Degustación del menú sin cargo.
- Estacionamiento (consultar)
- Set de baños.
- Sillones Berger (2).
- Gestión de contratación de servicios de terceros.





SONIDO

- 2 cajas sistemas MI/Hi pasivo con driver de 1" titanio y bocina de 1.75" - potencia continua 250 Watts.
- 2 cajas JBL sistema LOW pasivo 18" de potencia continua 600 watts continuos.
- 2 unidades de potencias Concert 2600 - 2 x 500 watts.
- 1 ecualizador de 15 bandas.
- 1 crossover para low.
- Monitor de 15" activo en cabina de DJ.
- 1 consola de sonido en cabina DJ.
- Sector salón 2 cajas pasivas para sonido funcional.
- Controlador Pioneer + Mac Book Pro – Set DJ.

ILUMINACIÓN

- Dos tramos Truss (30x30) de 5.00 mts cada uno.
- 21 esferas de espejos de 50 cm. con sus correspondientes motores en 3 líneas paralelas de 10 esferas.
- 4 cabezales móviles led 150 RGBW con Beam + Gobos.
- 4 cabezales Beam led RGBW.
- 2 láser.
- 8 tachos led – RGB.
- 4 tachos led - UV.
- 12 pines de mesa.
- 12 spot led RGB perímetro interno salón.
- Operador de iluminación.
- 1 máquina de humo.

VIDEO

- 1 Proyector de 3500 lúmenes.
- 1 pantalla de 100".
- 1 TV led de 49" para imágenes tipo book digital.



- Recepción -

FINGERS FRÍOS

- Todos incluidos

- Cracker de lino, guacamole y trucha ahumada.
- Boquerones montados sobre bruschetta con tomate maduro y oliva.
- Tarteleta de masa philo con hummus de zanahoria, crudité de temporada y pesto suave.
- Scon de queso y morrón, mayonesa de remolacha, lomito con hierbas y queso de campo.
- Hojaldre con ricota y trucha ahumada.

FINGERS CALIENTES

- Todos incluidos

- Pollo cordon blue con chutney de tomates.
- Langostino rebozado en panko con maracuyá spicy.
- Mini hamburguesas de ternera, queso cheddar, cebolla caramelizada y pepino encurtido con pan de papa.
- Meatballs veggie con salsa de arvejas y leche de soja.
- Dadej de zucchini y parmesano.



Islas Principales

EVENTOS INFORMALES

Para recepción: 1 isla cada 40 invitados (máximo 3 islas a elección).

Para islas principales: 1 isla cada 50 invitados (máximo 2 islas a elección).

ESTACIÓN DE QUESOS Y FIAMBRES

- Tablas de quesos y encurtidos.
- Queso tybo | Pategrás | Gruyere | Queso azul | Parmigiano.
- Tabla de fiambres.
- Jamón crudo | Lomo horneado | Lomo con hierbas | Spianatta | Longaniza.
- Queso brie con fruta de estación y frutos secos.
- Burrata con rúcula fresca, nueces crocantes, tomates secos y pesto suave.
- Canasta de panes artesanales, crocantería y crackers.



ESTACIÓN DE BRASAS

- Bife de chorizo.
- Bondiola de cerdo.
- Pechuga de pollo mediterránea (pollo a las brasas, con tomate, albahaca, romero y aceite de oliva)
- Degustación de provoletas con toppings: Escabeche de hongos | Capresse | Criolla Fresca.
- Vegetales a la chapa con vinagreta de lima.
- Set de salsas: Criolla fresca | Salsa gaucha | Chimichurri.
- Panes de manteca.

ESTACIÓN TRADICIÓN ARGENTINA

- Variedades de milanesas: ternera, pollo, cerdo, berenjenas y zucchinis.
- Acompañadas con figacitas de manteca.
- Salsas: alioli, ketchup, salsa brava, mayo oliva y mostaza con miel.
- Toppings: Cebolla caramelizada | Queso crema | Tomate | Pepinos agridulces | Lechuga | Queso cheddar.
- Zócalo de papa.
- Empanaditas criollas de carne.
- Mini choripanes con salsa gaucha.

ESTACIÓN DE PIZZAS Y EMPANADAS

- Empanada de carne cortada a cuchillo.
- Empanada de matambre y provoleta.
- Empanada de cuatro quesos y mermelada de tomates.

Variedad de pizzas estilo napolitano

- Mozzarella.
- Capresse con albahaca y tomate.
- Rúcula con jamón crudo.
- Cebolla caramelizada.
- Napolitana.

ESTACIÓN POKE BOWL

- Bases: Arroz blanco estilo sushi | Quinoa
- Proteínas: Trucha ahumada | Atún | Tofu marinado | Pollo teriyaki | Pastrón
- Vegetales y toppings: | Palta | Pepino | Repollo colorado | Choclo | Zanahoria | Porotos negros | Mango o ananá | Cebolla morada caramelizada | Alga wakame
- Salsas: Salsa de soja | Soja + sésamo | Mayonesa de zanahoria | Teriyaki
- Extras: Semillas de sésamo | Maní o almendras crocantes | Cebolla crocante | Queso estilo Filadelfia | Jengibre encurtido | Aji picante





ESTACIÓN DE PASTAS

- Pasta corta con ragout de ternera.
- Ravioles de verdura y ricota con salsa fileto y albahaca fresca.

ESTACIÓN DE CAZUELAS

- Filetes de pollo con salsa mediterránea.
- Cous cous con brunoise de vegetales.
- Lasagna de vegetales.

ESTACIÓN TEX MEX

- Quesadillas de queso.
- Tacos al pastor.
- Fajitas de pollo con pimientos.
- Burritos de carne y cheddar.
- Nachos.
- Toppings: Pico de gallo | Cheddar | Guacamole | Salsa spicy | Tomates | Lechuga | Salsa de queso y lima.

ESTACIÓN PANCHOS GOURMET

- Panchos con panes artesanales.
- Aderezos y salsas: Mayonesa | Ketchup | Barbacoa | Salsa spicy | Mostaza | Relish de pepinos | Salsa tártara
- Toppings: Papas pay | Cebolla caramelizada | Pimientos al horno | Queso cheddar | Cebollita de verdeo | Coleslow

AMERICAN CORNER

- Mini hamburguesa Americana: cheddar, panceta y cebolla crispy.
- Mini hamburguesa Argentina: lechuga, tomate y cebolla.
- Papas rústicas con cheddar y verdeo.
- Croquetas de vegetales con mayonesa de zanahoria.
- Mini ribs con salsa barbacoa.
- Pollo frito.
- Acompañamientos: dips con barbacoa, kétchup, aderezo Vivanco, mayonesa de oliva.

ESTACIÓN NATURAL

- Pastel de quinoa, vegetales, tofu y muzzarella de almendras.
- Zanahorias con crema y tomillo al gratén.
- Berenjenas asadas con ricota, tomate concassé y aceite de albahaca.
- Ensalada capresse.
- Ensalada de espinaca, cebolla morada, peras caramelizadas, queso azul y nueces crocantes.
- Ensalada tabule.

ESTACIÓN PATAGÓNICA

- Tabla de quesos semiduros con frutos secos y mermeladas.
- Zapallo cabutia con crema de quesos, langostinos y espinaca fresca.
- Bruschetta de trucha ahumada, queso crema y peras caramelizadas.
- Meatballs de cordero con salsa de tzatziki.
- Tomates asados con croustie de hierbas, queso de cabra.
- Ensalada patagónica: Mix de verdes, papines andinos, semillas de zapallo tostadas y aderezo de yogurt.



ESTACIÓN DE SUSHI

- 3 piezas por comensal

- New York : salmón y palta , cubierto con semillas de sésamo hasai.
- New phila: salmón, queso, y palta cubierto con semillas de sésamo hasai.
- Natto: salmón panizado y phila , cubierto con palta y topping de tartar de frutos secos.
- Jonetsu: salmón y queso phila cubierto con mango y bañado en salsa passion (maracuyá).
- Batayaki: pescado blanca, palta y verdeo, cubierto con salmón, manteca japo y flameado.
- Mex: pesca grillada con miel y jengibre cubierto con togarashi y top de guacamole.
- Baires: langostino, palta y queso phila, cubierto con salmón y salsa buenos aires.
- Acevichado: langostino panizado y palta cubierto con pescado blanca y salsa acevichada y togarashi.
- Huancaino: langostino panizado y palta cubierto con pesca blanca, salsa huancaína y chalaquita.
- Tunoi: atún casero al verdeo con queso y palta, cubierto con semillas de sésamo hasai.
- California: kanikama, palta y phila, cubierto con semillas de sésamo hasai.
- Uraveggie: zanahoria, palta y phila, cubierto con ciboulette.

Nigiris:

- Sake: canapé de arroz de sushi y feta de salmón.
- Shiro: canapé de arroz de sushi y feta de pesca blanca.
- Braseo: canapé de arroz de sushi y feta de pesca blanca braseada.





- *Postre* -

1 opción a elección

- Clásico Vivanco. Frutos rojos, merengues, brownie, con helado de americana y salsa de chocolate.
- Trilogía de chocolate con salsa de maracuyá.
- Postre Balcarce. Pionono, dulce de leche, merengue, crema con cubierta de duraznos.
- Lingote de cremoso de chocolate al 70% con zestes de naranjas.
- Postre Oreo.

- *Brindís y Torta Alusiva* -

- Copa de espumante (+18 años)
- Torta alusiva (1 opción a elección): Naked Cake | Chocotorta | Rogel





- Mesa Dulce -

- Tiramisú.
- Torta Vasca con frutos rojos.
- Carrot Cake con frutos rojos.
- Pavlova de pistacho con corazón de frutos rojos y crema de pistachos.
- Brownie de boniato.
- Chocolate.
- Rogel.
- Trufas con praliné de almendras.
- Crepes con crema bariloche y salsa de dulce de leche.
- Flan mixto.
- Torta Matilda.

- Fin de Fiesta -

1 opción a elección

- Baguetín de ternera con mayonesa de rúcula.
- Medialunas tibias rellenas de jamón y queso.
- Variedad de pizzas estilo napolitano.
- Churros rellenos de dulce de leche.



- *Bebidas* -

De consumo libre

- Agua mineral.
- Jugo de naranja.
- Pomelada con romero y pepino.
- Limonada con menta y jengibre.
- Gaseosa línea Coca-Cola | Regular y sin azúcar.
- Café americano e infusiones.
- Copa de espumante para el brindis.

- Opcionales -

Los paquetes de bebidas alcohólicas son libres durante todo el evento y lo deben abonar todos los adultos + 18 años.

PAQUETE 1

- Bodega Séptima: Marraso Modern Malbec + Chardonnay + Espumante María Cordoniu Extra Brut.
- Bodega Aristides: Malbec + Rose + Espumante Estiba de Familia.
- Bodega Salentein: Kilka Malbec + Chardonnay + Espumante Callia.



PAQUETE 2

- Bodega Séptima: Obra Malbec + Chardonnay Espumante María Codorniu Hand Craft.



PAQUETE 3

- Bodega Salentein: Reserve Malbec + Chardonnay + Espumante Salentein Brut Nature.
- Bodega Séptima: Marraso Selection Malbec + Marraso Modern Chardonnay + Espumante María Cordoniu Hand Craft Brut.



PAQUETE 4

- Bodega Catena Zapata: Saint Felicien Malbec + Chardonnay + Espumante Nature.
- Bodega Salentein: Númina Malbec + Chardonnay + Espumante Alyda Van Salentein Brut Nature.



BARRA CLÁSICA

Fernet Branca | Campari orange y pomelo | Martini Rosso | Gin Tonic Beefeater | Aperol Spritz | Cerveza porrón: Heineken, Miller o Imperial Golden (sujeto a disponibilidad).

BARRA INTERNACIONAL

Fernet Branca | Campari orange y pomelo | Martini Rosso | Gin Tonic Beefeater | Aperol Spritz | Cuba Libre | Vodka Smirnoff y jugo de naranja | Caipirinha | Caipiroska de frutas de estación | Gancia Spritz | Frozen Daiquiri | Negroni | Mojito | Whisky Jonnie Walker Red Label | Cerveza porrón: Heineken, Miller o Imperial Golden (sujeto a disponibilidad).

BARRA TEENS

Pomelada con romero y pepino | Limonada de hibiscus | Virgin Mojito con gaseosa | Smoothies de frutas de estación.



Gracias

Por tenernos en cuenta para un momento
tan especial como lo es tu evento



Notas

- El presente presupuesto tiene validez por 10 días y el mismo no garantiza la reserva de la fecha del evento.
- Formas de pago:
¡Congelá el valor de tu evento! Podés abonar tu evento con una reserva y cuotas fijas sin interés. Consultá con tu asesor comercial.
- Los horarios para realizar los pagos serán coordinados por el representante de ventas de la locación.
- La cantidad precisa de comensales deberá ser confirmada 15 días antes del evento.
- Solicitamos un depósito de garantía de \$100.000 para cubrir los posibles daños que pudiesen verificarse durante el evento:
Será devuelto una vez finalizado el servicio en proporción a los gastos en reparación o sustitución de material en caso de posibles daños. Este monto le corresponde al catering.
- Los impuestos musicales no están incluídos.
- El valor presupuestado no incluye IVA.
- Los invitados que ingresen después del almuerzo/cena, abonan el 50% del valor del cubierto.
- Los valores de la presente cotización se calcularon para la base de comensales solicitada. En caso de reducirse dicho número, el valor presupuestado podría sufrir modificaciones.
- El valor del cubierto cotizado se calculó sobre el costo del comensal adulto (mayores de 10 años), por lo que los menores de 10 años no están dentro de dicha base.
- Menores de 4 años sin cargo, menores hasta 9 años abonan el 60% de la cotización de un adulto.
- Si desea modificar el menú en algún aspecto composición del plato, puede solicitarlo y nos ocuparemos de acercarle opciones que satisfagan su pedido.

PROVEEDORES RECOMENDADOS

- **VARELA PIETRO | AMBIENTACIONES**
11 5647 6274 | varelapietroambientacion@gmail.com
- **AIMIKI | AMBIENTACIONES**
Mónica 11 5057 2862 | aimikiflores@gmail.com
- **LIGHT STUDIO | FOTOGRAFÍA Y VIDEO**
Víctor 11 3344 1242
- **PABLO NIIZAGUA | FOTOGRAFÍA Y VIDEO**
@pabloniiza | 11 3666 3936
- **RODRIGO MOUROLLO | FOTOGRAFÍA**
11 3210 4089
- **PRO EDITION | FOTOGRAFÍA Y VIDEO**
9 3484354070
- **TC PRODUCCIONES | FOTOGRAFÍA Y VIDEO**
15 3428 9281 | 4523 1264 | tcproducciones.fotoyvideo@gmail.com
- **CEREMONIAS SIMBÓLICAS**
@ceremoniasconstantineok | Justine 11 6471 9734
- **CEREMONIAS SIMBÓLICAS | DAMIÁN TOLCHA**
11 3386 8076
- **VANINA MAKE UP | GLITTER Y MAQUILLAJE**
11 6700 7050 | @vany_makeup
- **GLITTERS EVENTOS | STAND DE GLITTER**
Romina 11 2482 7553
- **COTISHOP: "UN COTILLÓN DIFERENTE"**
11 4049 3448 | 4954 6325 | 4952 5597 | jorge@cotishop.com.ar
- **PENTA EVENTOS | SHOWS**
11 6783 5550
- **DARÍO CUADRIELLO | SHOW Y ANIMACIÓN**
11 6541 2411
- **NOCHE DE BODAS: VIERNES FLEX | 15% OFF EN RÍO TIGRE HOTEL:**
Jorgelina 11 6113 2081
- **NOCHE DE BODAS: HOTEL WYNDHAM NORDELTA**
Solicitanos tu código de descuento.